



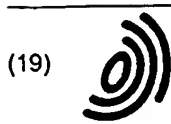


**Drink containing beer and coffee****Publication number:** EP1579770**Publication date:** 2005-09-28**Inventor:** AMMER DIETER (DE); LANTZ INGO DR (DE); LAMPE DIETER (DE); JESKE BERND (DE)**Applicant:** TCHIBO GMBH (DE)**Classification:****- International:** A23F5/24; C12C5/02; A23F5/24; C12C5/00; (IPC1-7): A23F5/24; C12C5/02**- european:****Application number:** EP20050003883 20050223**Priority number(s):** DE200410015786 20040326**Also published as:** DE102004015786 (A1)**Cited documents:** DE1442279
 JP11075808
 XP002335531**Report a data error here****Abstract of EP1579770**

A beverage comprising beer (30-70 (preferably 45-55) wt.%) and coffee concentrate (20-50 (preferably 20-30) wt.%) (where the coffee concentrate has a coffee product (liquor extract of 35-85 g coffee per liter water (preferably 50-70 g coffee per liter water), solution of 10-30 g coffee extract per liter water (preferably 12-20 g coffee extract per liter water) and mixture of liquid extract with water), is new.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) **EP 1 579 770 A1**

(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
28.09.2005 Patentblatt 2005/39

(51) Int Cl.7: **A23F 5/24, C12C 5/02**

(21) Anmeldenummer: **05003883.5**

(22) Anmeldetag: **23.02.2005**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HU IE IS IT LI LT LU MC NL PL PT RO SE SI SK TR**
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL BA HR LV MK YU

• Lantz, Ingo, Dr.
22149 Hamburg (DE)
• Lampe, Dieter
21031 Hamburg (DE)
• Jeske, Bernd
21031 Hamburg (DE)

(30) Priorität: **26.03.2004 DE 102004015786**

(71) Anmelder: **Tchibo GmbH**
22297 Hamburg (DE)

(74) Vertreter: **UEXKÜLL & STOLBERG**
Patentanwälte
Beselerstrasse 4
22607 Hamburg (DE)

(72) Erfinder:
• **Ammer, Dieter**
22609 Hamburg (DE)

(54) **Bier- und koffeehaltiges Getränk**

(57) Ein Getränk enthält Bier in einem Anteil von 30 Gew.-% bis 70 Gew.-% und Kaffeekonzentrat in einem Anteil von 20 Gew.-% bis 50 Gew.-%. Bevorzugte weitere Zutaten sind Zucker in einem Anteil von 2 Gew.-%

bis 7 Gew.-%, ein Fruchtgrundstoff in einem Anteil von 0,5 Gew.-% bis 4 Gew.-% sowie Wasser in einem Anteil von 15 Gew.-% bis 25 Gew.-%.

EP 1 579 770 A1

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein Getränk.

[0002] Getränke wie Bier, Fruchtsaft oder Kaffee sind schon lange bekannt. Die bekannten Getränke erfüllen aber nicht immer die Geschmackserwartungen aller Verbraucherkreise.

[0003] Es ist Aufgabe der Erfindung, ein Getränk mit einer neuartigen Geschmacksrichtung zu schaffen.

[0004] Diese Aufgabe wird gelöst durch ein Getränk mit den Merkmalen des Anspruchs 1. Vorteilhafte Ausgestaltungen der Erfindung ergeben sich aus den Unteransprüchen.

[0005] Das erfindungsgemäße Getränk weist Bier in einem Anteil von 30 Gew.-% bis 70 Gew.-% (vorzugsweise 40 Gew.-% bis 60 Gew.-% oder 45 Gew.-% bis 55 Gew.-%) sowie Kaffeekonzentrat in einem Anteil von 20 Gew.-% bis 50 Gew.-% auf. Unter den Begriff Kaffee fallen hier sowohl coffeinhaltiger Kaffee als auch entcoffeinierter Kaffee. Für das Kaffeekonzentrat gibt es mehrere Möglichkeiten.

[0006] So kann das Kaffeekonzentrat einen Brühextrakt aus 35 g bis 85 g Kaffee pro Liter Wasser (vorzugsweise aus 50 g bis 70 g Kaffee pro Liter Wasser) aufweisen. In einer bevorzugten Ausführungsform ist das Kaffeekonzentrat aus frisch gebrühtem Röstkaffee hergestellt und liegt vorzugsweise als Brühextrakt aus 35 g bis 85 g Röstkaffee pro Liter Wasser vor (besonders bevorzugt 50 g bis 70 g Röstkaffee pro Liter Wasser). Das Kaffeekonzentrat wird dabei also durch Brühen von Röstkaffee gewonnen, wobei z.B. 50 g bis 70 g Röstkaffee mit einem Liter heißen Wasser aufgebrüht (übergossen) werden und der Extrakt aufgefangen wird.

[0007] Eine andere Möglichkeit für das Kaffeekonzentrat ist eine Lösung aus 10 g bis 30 g Extraktkaffee pro Liter Wasser, vorzugsweise 12 g bis 20 g Extraktkaffee pro Liter Wasser. Extraktkaffee wird auch als "löslicher Kaffee" bezeichnet; aber der Begriff "Lösung" ist hier nicht in strengem Sinne zu verstehen, da auch nichtlösliche Anteile auftreten können.

[0008] Denkbar ist auch die Verwendung einer Mischung von Flüssigextrakt mit Wasser als Kaffeekonzentrat. Flüssigextrakt ist ein hoch konzentrierter Kaffeeextrakt in flüssiger Form, in dem auch nichtlösliche Bestandteile enthalten sein können. Um ein für das erfindungsgemäße Getränk brauchbares Kaffeekonzentrat herzustellen, das in seinem Geschmack mit den oben erläuterten Kaffeekonzentraten vergleichbar ist, muss der Flüssigextrakt mit Wasser verdünnt werden.

[0009] Das erfindungsgemäße Getränk zeichnet sich durch einen neuartigen Geschmack aus und setzt der generell ermüdenden Wirkung des Biers die meist anregende Wirkung des Kaffees entgegen.

[0010] Vorzugsweise enthält das Getränk einen Zusatz von Zucker in einem Anteil von 2 Gew.-% bis 7 Gew.-%, vorzugsweise 3,5 Gew.-% bis 5,5 Gew.-%. Als Zucker kann Raffinade verwendet werden, z.B. der Handelsklasse 1.

[0011] In einer bevorzugten Ausführungsform enthält das Getränk einen Zusatz von Fruchtgrundstoff in einem Anteil von 0,5 Gew.-% bis 4 Gew.-%, vorzugsweise 2 Gew.-% bis 3 Gew.-%. Der Fruchtgrundstoff weist ein Fruchtkonzentrat auf, z.B. aus Zitrusfrüchten, wie Zitrone und/oder Grapefruit. Derartige Fruchtgrundstoffe werden in der Lebensmittelindustrie allgemein verwendet, z.B. als Ausgangsstoff für viele Erfrischungsgetränke, bei deren Herstellung der Fruchtgrundstoff mit Wasser gemischt wird (z.B. im Verhältnis 1 Teil Fruchtgrundstoff auf 5 Teile Wasser). Neben dem Fruchtkonzentrat (oder Fruchtsaftkonzentrat) kann der Fruchtgrundstoff auch weitere Substanzen enthalten, die (gegebenenfalls zusätzlich zu bereits in dem Fruchtkonzentrat enthaltenen Anteilen) zugesetzt sind, wie Mineralstoffe, Vitamine, Säuerungsmittel, Süßstoff, Konservierungsmittel und/oder Stabilisatoren. Der Wasseranteil des Fruchtgrundstoffs variiert, ist aber nicht zu niedrig, um eine bessere Verarbeitbarkeit zu erreichen, und liegt typischerweise in der Größenordnung von 70 Gew.-% bis 95 Gew.-%. Dem erfindungsgemäßen Getränk verleiht der Fruchtgrundstoff einen erfrischenden Geschmack.

[0012] Für das Bier kommen im Prinzip alle Biersorten in Betracht, selbst solche, die nicht nach dem absoluten Reinheitsgebot gemäß dem Biersteuergesetz der Bundesrepublik Deutschland hergestellt sind oder die nur umgangssprachlich als "Bier" bezeichnet werden. Bevorzugt werden aber Sorten, die nur aus Hopfen, Malz, Wasser und Hefe gebraut sind. Das Bier kann z.B. dunkles Bier, z.B. Aaltier oder dunkles Weizenbier, aufweisen, aber auch andere Sorten, wie z.B. Pils oder helles Weizenbier. Denkbar sind auch Mischungen mehrerer Biersorten.

[0013] Ferner kann das Getränk einen Zusatz von Wasser enthalten, z.B. in einem Anteil von 15 Gew.-% bis 25 Gew.-%; vorzugsweise 15 Gew.-% bis 20 Gew.-%. Durch den Zusatz von Wasser lässt sich eine Feinabstimmung der Konzentration der übrigen Bestandteile in dem Getränk vornehmen.

[0014] Mit Hilfe ausgewählter Bestandteile lassen sich z.B. der Geschmack oder die Haltbarkeit des Getränks beeinflussen. Derartige Bestandteile können gezielt zugesetzt, aber auch bereits in anderen Zutaten enthalten sein, insbesondere dem Fruchtgrundstoff. In Frage kommen z.B. Säuerungsmittel (wie z.B. Milchsäure), Antioxidationsmittel (wie z.B. Ascorbinsäure), Stabilisatoren (wie z.B. Johannisbrotkernmehl), Konservierungsmittel (wie z.B. Natriumbenzoat), natürliche Aromen, Fructose, Süßstoff (wie z.B. Natriumcyclamat, Saccharin-Natrium) und/oder Vitamine, auch Vitaminmischungen.

[0015] Der Kohlendioxidgehalt des erfindungsgemäßen Getränks liegt vorzugsweise im Bereich von 3 g/l bis 8 g/l, der Alkoholgehalt vorzugsweise im Bereich von 1,5 Vol.-% bis 4,0 Vol.-% und der Coffeingehalt vorzugsweise im Bereich von 150 mg/l bis 400 mg/l; besonders bevorzugte Bereiche sind für den Kohlendioxidgehalt 4 g/l bis 7 g/l, für den Alkoholgehalt 2,3 Vol.-% bis 2,8 Vol.-%.

% und für den Coffeingehalt 250 mg/l bis 350 mg/l. Die Gehalte an Kohlendioxid (CO₂), Alkohol und Coffein ergeben sich in der Regel bei der Mischung der zuvor erläuterten Zutaten. Es ist aber auch denkbar, dem Getränk gezielt Kohlendioxid und gegebenenfalls auch Coffein und/oder Alkohol zuzuführen, um einen jeweiligen bevorzugten Gehalt zu erreichen.

[0016] Im Folgenden wird die Erfindung anhand eines Ausführungsbeispiels näher erläutert.

Beispiel

[0017] Durch frisches Aufbrühen von 55 g Röstkaffee mit einem Liter heißen Wasser wurde zunächst ein Kaffeekonzentrat hergestellt.

[0018] 265 g dieses Kaffeekonzentrats wurden mit 495 g Bier (im Ausführungsbeispiel Bier der Marke "Dark" der Brauerei Beck GmbH & Co. KG, Bremen) und 174 g Wasser unter Zusatz von 45 g Raffinadezucker und 21 g eines Fruchtgrundstoffs gemischt.

[0019] Im Ausführungsbeispiel wurde als Fruchtgrundstoff ein Produkt mit einem Citrussaftkonzentrat und als weiteren Zutaten Fructose, Mineralstoffen (Trikaliumcitrat, Trinatriumcitrat, Magnesiumcarbonat), Milchsäure als Säuerungsmittel, Vitaminen (Vitamin C, Niacin, Vitamin E, Pantothenensäure, Folsäure, Biotin), Natriumcyclamat und Saccharin-Natrium als Süßstoffen, den Konservierungsstoffen E211 und E202, natürlichem Aroma, Johannisbrotkernmehl als Stabilisator sowie Wasser verwendet.

[0020] Es ergab sich ein von Probanden als wohl-schmeckend und erfrischend bewertetes Getränk.

Patentansprüche

1. Getränk, mit

- Bier in einem Anteil von 30 Gew.-% bis 70 Gew.-%, vorzugsweise 40 Gew.-% bis 60 Gew.-%, besonders bevorzugt 45 Gew.-% bis 55 Gew.-%,
- Kaffeekonzentrat in einem Anteil von 20 Gew.-% bis 50 Gew.-%, vorzugsweise 20 Gew.-% bis 30 Gew.-%, wobei das Kaffeekonzentrat ein aus der folgenden Gruppe ausgewähltes Kaffeeprodukt aufweist: Brühextrakt aus 35 g bis 85 g Kaffee pro Liter Wasser, vorzugsweise 50 g bis 70 g Kaffee pro Liter Wasser; Lösung aus 10 g bis 30 g Extraktkaffee pro Liter Wasser, vorzugsweise 12 g bis 20 g Extraktkaffee pro Liter Wasser; Mischung von Flüssigextrakt mit Wasser.

2. Getränk nach Anspruch 1, gekennzeichnet durch einen Zusatz von Wasser in einem Anteil von 15 Gew.-% bis 25 Gew.-%, vorzugsweise 15 Gew.-% bis 20 Gew.-%.

3. Getränk nach Anspruch 1 oder 2, gekennzeichnet durch einen Zusatz von Zucker in einem Anteil von 2 Gew.-% bis 7 Gew.-%, vorzugsweise 3,5 Gew.-% bis 5,5 Gew.-%, wobei der Zucker vorzugsweise Raffinade aufweist.

4. Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 3, gekennzeichnet durch einen Zusatz von Fruchtgrundstoff in einem Anteil von 0,5 Gew.-% bis 4 Gew.-%, vorzugsweise 2 Gew.-% bis 3 Gew.-%, wobei der Fruchtgrundstoff ein Fruchtkonzentrat aufweist, vorzugsweise aus Zitrusfrüchten, besonders bevorzugt Zitrone und/oder Grapefruit.

5. Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass das Bier mindestens eine der aus der folgenden Gruppe ausgewählten Sorten aufweist: dunkles Bier, Altbier, Pils, Weizenbier.

6. Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass das Kaffeekonzentrat aus frisch gebrühtem Röstkaffee hergestellt ist und vorzugsweise als Brühextrakt aus 35 g bis 85 g Röstkaffee pro Liter Wasser vorliegt, besonders bevorzugt aus 50 g bis 70 g Röstkaffee pro Liter Wasser.

7. Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 6, gekennzeichnet durch einen CO₂-Gehalt von 3 g/l bis 8 g/l, vorzugsweise 4 g/l bis 7 g/l.

8. Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 7, gekennzeichnet durch einen Alkoholgehalt von 1,5 Vol.-% bis 4,0 Vol.-%, vorzugsweise 2,3 Vol.-% bis 2,8 Vol.-%.

9. Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 8, gekennzeichnet durch einen Coffeingehalt von 150 mg/l bis 400 mg/l, vorzugsweise 250 mg/l bis 350 mg/l.

10. Getränk nach einem der Ansprüche 1 bis 9, gekennzeichnet durch mindestens einen der aus der folgenden Gruppe ausgewählten Bestandteile: Säuerungsmittel, Milchsäure; Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure; Stabilisatoren, Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe, Natriumbenzoat; natürliche Aromen; Fructose; Vitamine, Vitaminmischungen; Süßstoff, Natriumcyclamat, Saccharin-Natrium.



Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 05 00 3883

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.7)
X	DE 14 42 279 A1 (MALTO-WERK, I. NEUMEYER KG) 28. November 1968 (1968-11-28) * Anspruch 1 *	1	A23F5/24 C12C5/02
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN Bd. 1999, Nr. 08, 30. Juni 1999 (1999-06-30) & JP 11 075808 A (SAPPORO BREWERIES LTD), 23. März 1999 (1999-03-23) * Zusammenfassung *	1	
A	DATABASE INTERNET [Online] 19. Februar 2004 (2004-02-19), N.N.: "bayrisch" XP002335531 gefunden im HTTP://WEB.ARCHIVE.ORG/WEB/20040219234030/ HTTP://WWW.SUCHTMAUS.DE/BAYRISCH.HTM S.5, Stichwort "Goassmass" * Zusammenfassung *	1	
			RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.7)
			A23F C12C
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort München		Abschlußdatum der Recherche 11. Juli 2005	Prüfer Rinaldi, F
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE			
X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschützliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPO FORM 1503 01.82 (P04003)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
 ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 05 00 3883

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patendokumente angegeben.

Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am
 Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

11-07-2005

Im Recherchenbericht angeführtes Patendokument		Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
DE 1442279	A1	28-11-1968	CH	486555 A	28-02-1970
JP 11075808	A	23-03-1999	KEINE		

EPO FORM P061

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82